

Akademie Biggensee vom 26.10.2026 bis 01.11.2026, 44. KW

Datum	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Personenanzahl	70	70	70	70		51	51
Hauptkomponente 1	Hähnchenbrust mit Kürbiskernen an Thymianjus b,e,l	Schweinerücken mit Apfel-Jus e,l	gebratenes Rotbarschfilet auf Lauchrahm d,h	Rindersteaks in Zwiebelsauce e,l		Kasseler mit Honig-Senfglasur 2,b,e,l	Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen b,d,e,l
Hauptkomponente 2	Rindergeschnetzeltes in Paprika-Rosmarin-Sauce b,e,l	Putenbrust mit Kräuterfüllung und Geflügeljus e,l	mediterran gefüllte Hähnchenbrust in Oregano-Sauce e,l	Hähnchenmedaillons mit Steinpilzrahm e,l		Geschmorte Hähnchenkeule mit Tomaten und Oliven	Rinderroulade mit Wurzelgemüsejus b,e,l
Gemüse	Ofengemüse mit Orange	Glasiertes Steckrüben Möhrengemüse	Blattspinat & Spitzkohl d	Geschmorte Möhren mit Kerbel		Rahmspitzkohl d	Rosenkohl mit Maronen
Beilage 1	Kartoffel-Kürbis-Stampf	Rosmarinkartoffeln	Petersilienspätzle a,b,d	Röstkartoffeln		Kartoffelgratin mit Bergkäse d	Butterkartoffeln
Beilage 2	Duftreis mit Zitrone	Röstitaler	Gebratene Gnocchi b	Kroketten		Rosamarindrillinge	Serviettenknödel mit Petersilie a,b,d
vegetarisch	Grießnocken auf Ricotta - Spinat mit Tomate b,d	Ofenkürbis mit Feta, Hirse und Kräuterdip b,d	Kartoffel-Pilz Gratin mit Rucola d	Semmelknödel mit Wirsing in Rahm & Röstzwiebeln a,b,d		Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln & Schmand a,b,d	Gemüselasagne mit Mozzarella & Pesto b,d,e,l
vegan	Linsenbällchen auf Auberginen-Tomatensugo mit Reis	Süßkartoffel-Kokos-Curry mit Kichererbsen	Gefüllte Paprika mit CousCous und Tomatensauce b	Pilz-Buchweizen-Pfanne mit Blattspinat b		Herbstliches Bohnenragout mit Ofenkürbis und Kartoffeln	Gerösteter Blumenkohl mit Sesam-Tahini-Sauce und Couscous b,m
Dessert	Birnen-Vanillecreme mit Mandel d	Schokoladen-Pudding mit Kirschkompott d	Dessert- & Kuchenvariation	Apfel-Zimt-Panna-Cotta mit Karamellsauce d		Zwetschgen-Quarkdessert mit Hafercrunch b,d	Dessert- & Kuchenvariation



Legende der Allergen & Zusatzstoffe
 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Phosphat, 9. Milcheiweiß, 10. Süßungsmittel, 11. Phenylalaninquelle, 12. chininhaltig, 13. koffeinhaltig, 14. wirkt bei übermäßigem Verzehr abführend
 a. Eier, b. glutenhaltige Getreide, c. Erdnüsse, d. Laktose, e. Sellerie, f. Lupine, g. Krebs- & Schalentiere, h. Fisch, i. Schalenfrüchte, j. Senf, k. Weichtiere, l. Sulfite, Schwefeldioxid, m. Sesam, n. Soja

Kreuzkontaminationen sind in unserer Küche nicht ausgeschlossen!